



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场风味酸奶(原味)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻,均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(243-9)	248.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.94	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.20	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	3.8×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 杨时芳

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYI DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QK-VF-153

产品名称	猕猴桃酸奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻, 均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥ (250-9)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.80	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	72.5	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤ 0.5	< 0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : < 1 n ₂ : < 1 n ₃ : < 1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥ 1 × 10 ⁷	6.1 × 10 ⁷	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 艾静, 饶远菊

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	桃花与果酸奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻, 均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(250-9)	250.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.00	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.3	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100		合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核:

检验员: 艾静, 姚远菊

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QH-YF-153

产品名称	大理牧场红茶无花果酸奶		产品批号	20350401	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥ (250±9)	250.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.00	合格	
酸度	°T	≥70.0	76.3	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ <1 n ₂ <1 n ₃ <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	6.1×10 ⁶	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨诗芳

检验员: 艾静, 姚远翰

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场西梅山楂酸奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻, 均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(250-9)	250.3	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.00	合格	
酸度	°T	≥70.0	75.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(Ae)	mg/kg	≤0.4	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞 (以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	>100	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	>30	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	>1×10 ⁶	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核:

检验员: 艾静、饶远菊

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYUAN DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QK-11-153

产品名称	大理牧场原味酸奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	250g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻, 均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(250-9)	250.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.42	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.00	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.8	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	6.1×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 艾静、饶远希

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QM-YF-153

产品名称	原味酸奶(百利包)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/袋	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥[160-(160×4.5%)]	160.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.91	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.63	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n≤2, c=0; m=1; M=5	n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5, c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5, c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100		合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶		合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨竹芸

检验员: 杨伟娟, 艾静

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QP-YF-153

产品名称	小幸运0蔗糖风味酸牛奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	100g/袋	检验日期	2025年4月4日
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻, 均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	$\geq [100 - (100 \times 4.5\%)]$	100.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.32	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	3.00	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	74.1	合格	
蔗糖	g/100g	≤ 0.5	未检出 (检出限: 0.2g/100g)	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	µg/kg	≤ 0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	$\geq 1 \times 10^8$	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨迪芳

检验员: 杨泽铭, 苏新艳

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN DUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	紫米燕麦酸牛奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻, 均匀, 允许有少量乳清析出, 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.2	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	3.95	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.51	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	73.6	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤ 0.5	< 0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1 < 1$ $n_2 < 1$	$n_3 < 1$ $n_4 < 1$	$n_5 < 1$
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25g$	n_1 : 未检出 n_2 : 未检出	n_3 : 未检出 n_4 : 未检出	n_5 : 未检出
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25g$	n_1 : 未检出 n_2 : 未检出	n_3 : 未检出 n_4 : 未检出	n_5 : 未检出
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	3.8×10^6	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》				



审核:

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QN-YF-153

产品名称	益U俄罗斯风味纯酸奶(自立袋)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻,均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.01	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.80	合格	
酸度	°T	≥70.0	72.5	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.010mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	≤0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁹	3.1×10 ⁹	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 杨进芸

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	芦荟酸牛奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	✓	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥[150-(150×4.5%)]	150.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.96	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.50	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.5	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁷	4.1×10 ⁷	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 李圣芳、苏新敏

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(白桃双麦)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻,均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.78	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.80	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.010mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1 n ₄ :<1 n ₅ :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	3.5×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》				

审核:

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYAS DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QB-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+黄桃)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.78	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ <1 n ₂ <1 n ₃ <1 n ₄ <1 n ₅ <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出 n ₄ :未检出 n ₅ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	3.8×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YT-153

产品名称	益U [®] 百香果风味发酵乳(自立袋)			产品批号	20250301
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12/袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.91	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.71	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.5	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.030mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	5.20×10 ⁶	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求;				

审核: 杨以芸

检验员: 杨伟娟、周朝虎

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

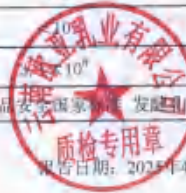
发酵乳检验报告

编号: QB-YE-153

产品名称	蓝帽芝士口味益生菌风味发酵乳(自立袋)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	200g/袋	检验日期	2025年4月(日)
抽样数量	12/袋	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(200-9)	200.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.50	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.04	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.5	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=3; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 杨淑芳

检验员: 杨伟朝、周朝虎





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	风味酸奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥[150-(150×4.5%)]	150.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.93	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	3.4×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 李圣芳, 苏新德

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(蓝莓果粒)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.78	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	*T	≥70.0	74.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限:0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限:0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限:0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ :<1 n ₂ :<1 n ₃ :<1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g;	n ₁ :未检出 n ₂ :未检出 n ₃ :未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	5.2×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求				

审核:

检验员: 杨泽铭、苏新艳

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QB-YF 153

产品名称	大理牧场酸牛奶(玫瑰味)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月11日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品原有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.91	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.64	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	≤0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; a=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁶	4.2×10 ⁶	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨伟娟

检验员: 杨伟娟、艾静

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-158

产品名称	风味酸奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	126g/杯	检验日期	2025年4月6日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	$\geq [126 - (126 \times 4.5\%)]$	126.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.98	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.51	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	72.9	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤ 0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素 _{B1}	µg/kg	≤ 0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=1, M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤ 400	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$		合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	酸奶庄园(原味)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	138g/杯	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致,具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻,均匀,允许有少量乳清析出;风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	$\geq [138 \pm (138 \times 4.5\%)]$	138.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.82	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.40	合格	
酸度	°T	≥ 70.0	73.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤ 0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤ 0.5	< 0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	3.4×10^6	合格	
检验结论	该样品经检验,所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 杨改芸

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-VF-153

产品名称	草莓酸牛奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥[150-(150×4.5%)]	150.6	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.96	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.50	合格	
酸度	°T	≥70.0	73.1	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	≤0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; c=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<1	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	3.2×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核:

(Handwritten signature)

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QH-YF-153

产品名称	红枣酸牛奶		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
标项/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.4	合格	
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.81	合格	
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.52	合格	
酸度	$^{\circ}\text{T}$	≥ 10.0	72.5	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素 M_1	$\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 0.5	< 0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	$n=5; c=2; m=1; M=5$	$n_1: < 1$ $n_2: < 1$ $n_3: < 1$ $n_4: < 1$ $n_5: < 1$	合格	
金黄色葡萄球菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	合格	
沙门氏菌	/	$n=5; c=0; m=0/25\text{g}$	$n_1: \text{未检出}$ $n_2: \text{未检出}$ $n_3: \text{未检出}$ $n_4: \text{未检出}$ $n_5: \text{未检出}$	合格	
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格	
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$	2.5×10^6	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨诗芳

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN UUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-153

产品名称	黄桃酸牛奶			产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	150g/杯	检验日期	2025年4月1日	
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》			
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定		
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格		
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格		
组织状态	/	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格		
净含量	g	$\geq [150 - (150 \times 4.5\%)]$	150.6	合格		
脂肪	g/100g	≥ 2.5	2.96	合格		
蛋白质	g/100g	≥ 2.3	2.58	合格		
酸度	°T	≥ 70.0	73.4	合格		
铅(Pb)	mg/kg	≤ 0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
总砷(As)	mg/kg	≤ 0.1	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格		
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤ 0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格		
铬	mg/kg	≤ 0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格		
黄曲霉毒素M ₁	µg/kg	≤ 0.5	< 0.05	合格		
三聚氰胺	mg/kg	≤ 2.5	未检出	合格		
大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=1, M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格		
金黄色葡萄球菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格		
沙门氏菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格		
酵母	CFU/g	≤ 100	< 10	合格		
霉菌	CFU/g	≤ 30	< 10	合格		
乳酸菌数	CFU/g	$\geq 1 \times 10^8$	3.5×10^8	合格		
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。					

审核: 杨波芸

检验员: 李圣芳, 苏新艳

报告日期: 2025年4月6日





云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD.

发酵乳检验报告

编号: QM-YF-153

产品名称	大理老酸奶		产品批号	20250301	
执行标准	GB19302-2010	规格	160g/杯	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12杯	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	✓	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	✓	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	✓	组织细腻、均匀, 允许有少量乳析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥[160-(160×4.5%)]	160.4	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	3.67	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	3.50	合格	
酸度	°T	≥70.0	74.8	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (定量限: 0.01mg/kg)	合格	
镉	mg/kg	≤0.3	未检出 (定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	≤0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5, c=2, m=1, M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1 n ₄ : <1 n ₅ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5, c=0, m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出 n ₄ : 未检出 n ₅ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30	<10	合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	6.5×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				



审核: 杨洪芬

检验员: 李圣芳、苏新艳

报告日期: 2025年4月6日



云南欧亚乳业有限公司

YUNNAN OUYA DAIRY PRODUCTS CO., LTD

发酵乳检验报告

编号: QR-YF-155

产品名称	大理牧场益生菌风味发酵乳(燕麦+草莓)		产品批号	20250401	
执行标准	GB19302-2010	规格	243g/瓶	检验日期	2025年4月1日
抽样数量	12瓶	检验依据	GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》		
检测/检验项目	单位	标准值	检测/检验值	单项判定	
色泽	/	色泽均匀一致, 具有与添加成分相符的色泽	具有本产品固有的色泽	合格	
滋味和气味	/	具有与添加成分相符的滋味和气味	具有本产品固有的滋味和气味	合格	
组织状态	//	组织细腻, 均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有与添加成分特有的组织状态	具有本产品固有的组织状态	合格	
净含量	g	≥(243-9)	243.2	合格	
脂肪	g/100g	≥2.5	2.78	合格	
蛋白质	g/100g	≥2.3	2.60	合格	
酸度	*T	≥70.0	74.2	合格	
铅(Pb)	mg/kg	≤0.04	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
总砷(As)	mg/kg	≤0.1	未检出(定量限: 0.040mg/kg)	合格	
总汞(以Hg计)	mg/kg	≤0.01	未检出(定量限: 0.01mg/kg)	合格	
铬	mg/kg	≤0.3	未检出(定量限: 0.03mg/kg)	合格	
黄曲霉毒素M ₁	μg/kg	≤0.5	<0.05	合格	
三聚氰胺	mg/kg	≤2.5	未检出	合格	
大肠菌群	CFU/g	n=5; n=2; m=1; M=5	n ₁ : <1 n ₂ : <1 n ₃ : <1	合格	
金黄色葡萄球菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
沙门氏菌	/	n=5; c=0; m=0/25g	n ₁ : 未检出 n ₂ : 未检出 n ₃ : 未检出	合格	
酵母	CFU/g	≤100	<10	合格	
霉菌	CFU/g	≤30		合格	
乳酸菌数	CFU/g	≥1×10 ⁸	4.5×10 ⁸	合格	
检验结论	该样品经检验, 所检项目符合GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》要求。				

审核: 杨时芬

检验员: 杨伟娟, 艾静

报告日期: 2025年4月6日

